

succèschef

L'instant à savourer

Catalogue de fêtes

- Valable du 28 novembre 2024 au 13 janvier 2025 -

À destination des professionnels
de la Drôme et de l'Ardèche



ENSEMBLE, SUBLIMONS VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS

Chers professionnels,
Pour ces fêtes de fin d'année, SuccèsChef met son expertise au service de vos événements.

Notre offre traiteur,
conçue pour répondre à vos exigences,
propose une sélection de mets raffinés et festifs,
idéaux pour vos réceptions, cocktails, dîners de gala
et événements de fin d'année.

Pour remercier vos collaborateurs et partenaires,
nous vous proposons une sélection
de cadeaux d'entreprise.

*Succès Chef vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année !*

SERVICE COMMERCIAL

Valentin PASCAL

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr



Repas d' Entreprise

Page 4

Cocktail Dînatoire

Page 7

Vœux

Page 9

Cadeaux d' Entreprise

Page 11





Repas d'Entreprise

succèschef
L'instant à savourer



REPAS DE NOËL

Menu en Bocaux

19.90€ HT

ENTRÉES

Salade gourmande, magret de canard fumé, figues et noix

OU

Salade de quinoa aux légumes d'hiver rôtis, grenade

PLATS

Filet mignon de porc, gratin dauphinois, sauce champignons

OU

Oeufs cocotte au comté, fondue de poireaux, toasts grillés

DESSERTS

Tiramisu aux épices de Noël

OU

Poire pochée, sauce chocolat, amandes torréfiées

**Plats livrés chauds ou froids
Minimum 10 personnes**



DÎNER DE GALA

Offrez à vos invités un dîner de gala prestigieux grâce à notre service traiteur sur mesure.

30 convives minimum

À partir de 49€

Élégance, saveurs raffinées et organisation feront de votre événement un moment inoubliable, idéal pour renforcer l'image de votre entreprise et consolider vos relations professionnelles.

- Sur devis -

Repas de fêtes

Vins et boissons

Lieu d'exception

Service

Notre service commercial étudiera vos souhaits pour concevoir votre événement sur mesure.

Pensez à anticiper votre demande !



Cocktail Dînatoire

succès chef
L'instant à savourer



COCKTAIL DÎNATOIRE

12 PIÈCES “FESTIVES”

29.90€ HT

9 pièces salées par personne :

- Verrine de radis, crème fouettée au chèvre et ciboulette
- Verrine de rillettes de truite, pain nordique
- Canapé à la mousse de roquefort, noix de pécan, pomme
- Mini pain bretzel jambon cru, fromage frais, figues et noix
- Blinis au foie gras et confit d'oignons rouges
- Wrap d'agneau, houmous et noix de cajou
- Brochette d'œuf de caille et butternut caramélisé
- Houmous de pois chiches, graines de courge et miel
- Tartelette poireaux, chèvre et noix de Grenoble

3 pièces sucrées par personne :

- Panna cotta, coulis passion
- Crème dessert au chocolat
- Tartelette au caramel beurre salé



Une prestation clefs en main ?

SERVICE COCKTAIL

Sur devis

- Installation du cocktail
- Mobilier pour le dressage du cocktail
- Personnel pour le service
- **Possibilité de réaliser des pièces cocktail chaudes en direct et des animations (nous consulter)**
- Vaisselle et verres en adéquation avec la prestation
- Débarrassage et nettoyage

LOCATION D'ESPACES

Sur devis

Vous êtes à la recherche d'un lieu pour vos événements ?
Consultez nous !



Vœux

succèschef
L'instant à savourer



VŒUX 2025

Commençons bien l'année !



VŒUX SUCRÉS

14.90€ HT

Boissons :

- Jus de fruits locaux
- Thé de Noël (ou café)

Mignardises :

- Sablés de Noël
- Brioche pépites de chocolat
- Tourtons aux pommes
- Confiseries : bonbons, papillotes

Vaisselle réutilisable incluse - Tarif par personne - 6 personnes minimum

VŒUX SALÉS

14.90€ HT

Boissons :

- Une coupe de St-Péray A.O.C. effervescent
- Ou**
- Une coupe de jus de raisin effervescent (sans alcool)

Amuse-bouche :

- Mini chou au sésame, farci au magret de canard fumé
- Verrine de rillettes de truite, pain nordique
- Canapé à la mousse de roquefort, noix de pécan, pomme



Vaisselle réutilisable incluse - Tarif par personne - 6 personnes minimum

Livraison en liaison froide - Service non compris



Cadeaux d'Entreprise

succèschef
L'instant à savourer



COFFRETS CADEAUX

Pour vos salariés et partenaires

PANIER GARNI DE NOËL

29.90€ HT

Composition de produits artisanaux :

- Une tablette de Noël au chocolat Valrhona (70g)
- Une bière de Noël Markus (33cl)
- Une limonade au chocolat Elixia (33cl)
- Une confiture de pêche jaune d'Ardèche (360g)
- Nougat tendre de Montélimar en barre (100g)
- Biscuits apéritif tomme d'Ardèche (90g)
- Terrine de porc aux châtaignes (180g)



Coffret et emballage cadeau compris

Possibilité de remplacer la bière par un cola artisanal Markus

COFFRETS VINS

MAISON & DOMAINES LES ALEXANDRINS

Saint Joseph (Blanc) - Millésimé

La bouteille de 75cl : 27.90€ HT

-

Cornas (Rouge) - Millésimé

La bouteille de 75cl : 29.90€ HT

*Coffret 2 bouteilles
54.90€ ht*



succèschef

L'instant à savourer

COMMANDES & DEVIS

Valentin PASCAL

07.75.74.67.36

succes-chef@outlook.fr

LIVRAISON

Livraison offerte à partir de 149€ HT

Dans un rayon de 30km aux alentours du bassin Valentinois



@SUCCESCHEF

